

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “Renato Guttuso” - MILAZZO☐ LICEO ARTISTICO - ISTITUTO STATALE d'ARTE☒ ISTITUTO PROFESS. SERVIZI COMMERCIALI E SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA
ANNO SCOLASTICO 2023/2024**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE –**

anno scolastico	2023/2024
classe	4 E
disciplina	INGLESE
settore	PROFESSIONALE - SERVIZI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA
indirizzo	MONOENNIO
Ore settimanali	2
Ore annuali	66
Docente	ARIOSTO MARIA GRAZIA

PROFILO IN USCITA (PECUP)

Al termine del percorso scolastico lo studente dovrà :

- Padroneggiare i linguaggi specifici necessari all'accesso al mondo del lavoro
- Produrre testi specifici in relazione all'indirizzo *Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera*
- Attivare modalità di apprendimento autonomo
- Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

FINALITA' EDUCATIVE

Ai fini del raggiungimento dei risultati di apprendimento a conclusione del percorso quinquennale, nel secondo biennio, il docente persegue, nella propria azione didattica ed educativa, l'obiettivo prioritario di far acquisire allo studente le competenze di seguito richiamate:

- padroneggiare la lingua inglese, per scopi comunicativi, ed utilizzare i linguaggi settoriali relativi al percorso di studio, per interagire nei vari contesti, al livello B1/B2 (QCER);
- integrare le competenze professionali con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali.

Nell'articolazione *Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera*, si mira a far acquisire le competenze necessarie per svolgere attività nel settore specifico e consolidare le abilità utili per interagire professionalmente in relazione ai processi di produzione e preparazione nel settore culinario e ristorativo, alla promozione di tradizioni locali, nazionali ed internazionali, all'applicazioni normative per la sicurezza e tracciabilità dei prodotti, alla predisposizione di menù coerenti con le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

Dal punto di vista educativo l'allievo dovrà consolidare l'abitudine al rispetto delle regole all'interno del contesto scolastico e nei rapporti di civile convivenza, delle persone con cui si confronta, anche in considerazione dei ruoli, al confronto ed alla collaborazione sia con i coetanei che con gli altri.

ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA (profilo generale della classe)

La classe 4 E, nuova perché affidatami quest'anno, si mostra partecipe al dialogo educativo e disponibile al recupero di argomenti di lacune pregresse. Dal test d'ingresso e dall'analisi delle prime prove orali ed esercitazioni scritte, si evince che il livello di preparazione è eterogeneo: cinque alunni attestano un livello alto, altri cinque medio/alto, due sufficiente, ed un ultimo gruppo di alunni meno volenterosi, un livello insufficiente. Pertanto si ritiene necessario dedicare del tempo al recupero di strutture grammaticali di base, per poter trattare gli argomenti previsti nel programma di micro lingua. A tal fine, gli alunni verranno spronati in classe, a seguire con attenzione e a riascoltare ripetutamente gli argomenti trattati, per poterli assimilare più facilmente. Tutti gli alunni, tranne qualcuno che deve essere costantemente riportato all'attenzione, partecipano alle attività proposte, ma non tutti eseguono i compiti assegnati. Il comportamento, anche se vivace per alcuni, è corretto e se necessario rispondono positivamente ai richiami all'attenzione.

LIVELLI DI PARTENZA

LIV. BASE NON RAGGIUNTO < 6	LIVELLO BASE 6	LIVELLO INTERMEDIO 7 – 8	LIVELLO AVANZATO 9 – 10
n. 10	n. 2	n. 5	n. 5

COMPETENZE – ABILITÀ – CONOSCENZE

1° BIENNIO ☐ 3° ANNO ☐ 4° ANNO **X 5° ANNO**

1. COMPETENZE DI CITTADINANZA

X	C1	COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE
	C2	COMPETENZA MULTILINGUISTICA
	C3	COMPETENZA MATEMATICA E COMPETENZA IN SCIENZE, TECNOLOGIE E INGEGNERIA
X	C4	COMPETENZA DIGITALE
X	C5	COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE A IMPARARE
X	C6	COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA
	C7	COMPETENZA IMPRENDITORIALE

2. COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI

X	L1	Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.
---	-----------	---

X	L2	Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.
X	L3	Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.
X	L4	Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.
X	L5	Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario.
X	L6	Utilizzare e produrre testi multimediali.
	M1	Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.
	M2	Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.
	M3	Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.
	M4	Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.
	S1	Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.
	S2	Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.
	S3	Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socioeconomico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.
	T1	Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.
	T2	Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.
	T3	Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.
	SM	SM1 Movimento - SM2 Linguaggi del corpo - SM3 Sport, regole e fair play - SM4 Salute e benessere.
	IRC	Riconoscere come la religione cattolica promuove, attraverso un'adeguata mediazione educativo-didattica, la conoscenza della concezione cristiano-cattolica del mondo e della storia, come risorsa di senso per la comprensione di sé, degli altri e della vita.

3. COMPETENZE DELL'AREA GENERALE

X	G1	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.
X	G2a	Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali.
X	G2b	Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive.
	G3	Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati.
X	G4a	Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati.
X	G4b	Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture.
X	G5	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per

X

	comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testoriali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
G6	Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati.
G7	Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti.
G8	Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy.
G9	Praticare l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo efficace, in situazioni note, in ambito familiare, scolastico e sociale.
G10	Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia.
G11	Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione.
G12	Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.

4. COMPETENZE DELL'AREA DI INDIRIZZO – Enogastronomia e ospitalità alberghiera

IE1	Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.
IE2	Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.
IE3	Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.
IE4	Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.
IE5	Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.
IE6	Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.
IE7	Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.
IE8	Applicare i principi essenziali dell'ecosostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche.
IE9	Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di <i>Hospitality Management</i> , assicurando la conformità delle attività svolte.
IE10	Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di <i>budgeting-reporting</i> aziendale sotto supervisione.
IE11	Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza.

SAPERI

I saperi disciplinari sono articolati in **abilità** e **conoscenze** nel **Piano delle Unità di Apprendimento**.

OBIETTIVI SPECIFICI MINIMI

ABILITA'	CONOSCENZE
<p><u>Comprensione della lingua orale e scritta:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ saper comprendere semplici dialoghi o conversazioni di carattere generale e/o relativi all'ambito professionale. <p><u>Produzione della lingua orale e scritta:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ sapersi esprimere in forma semplice e corretta su argomenti relativi all'ambito professionale (conversazioni sugli ingredienti e le loro proprietà, conoscenza di attrezzature, metodi di cottura, la brigata di pasticceria, ingredienti base per la pasticceria e la panificazione, i diversi tipi di servizio ecc.) ➤ saper produrre semplici testi in modo corretto di carattere generale e/o relativi all'ambito professionale (ingredienti, metodi di cottura, attrezzature di cucina e di pasticceria, tipi di servizi ecc.) 	<p><u>Conoscenza ed uso delle strutture e funzioni linguistiche:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ saper riconoscere ed utilizzare le strutture grammaticali e le funzioni linguistiche. <p><u>Conoscenza della civiltà straniera:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ assumere consapevolezza delle diversità culturali e sociali dei popoli che utilizzano la L2.

PIANO DELLE UNITÀ DI APPRENDIMENTO

UdA 0	ACCERTAMENTO LIVELLI DI PARTENZA	PRIMO TRIMESTRE
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
C 2, 5 L 4 G 2a	<p>Verifica delle abilità linguistiche comunicative possedute dagli allievi.</p> <p>Recupero, consolidamento e/o potenziamento delle strutture e funzioni linguistiche al fine di una comunicazione orale semplice e corretta.</p>	<p>Accertamento dei livelli di partenza.</p> <p>Somministrazione del test d'ingresso e osservazioni in classe.</p> <p>Esercitazioni orali e scritte riguardanti le WHquestions and revision of grammar.</p>
UdA 1	FOOD INGREDIENTS, METHODS & RECIPES	PRIMO TRIMESTRE
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
C 2,5 L 4 G 2a	<p>Acquisire il lessico relativo al settore trattato.</p> <p>Saper riconoscere e spiegare gli ingredienti e le loro proprietà nutritive.</p> <p>Essere consapevoli dell'importanza dei singoli</p>	<p>Topics :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Definition of Food ➤ Cereals ➤ Fruit and Vegetables ➤ Preparation, Cooking and Storage ➤ Dairy Products ➤ Eggs, Meat and Poultry ➤ Fish ➤ Pulses

	alimenti e saperli abbinare tra loro.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Fats, Herbs, Spices and Condiments ➤ Preparing the Mise en Place ➤ Methods and Recipes: Veal Roulade with Porcini Mushrooms; Sea Trout with Courgettes
UdA 2	COOKING TECHNIQUES	PRIMO/SECONDO TRIMESTRE
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
C 2,4,5,6 L 1,2,3,4,5,6 G1,2a,2b,3,4a,4b,5	<p>Acquisire il lessico relativo ai metodi di lavorazione e cottura.</p> <p>Saper riconoscere le diverse tecniche di cottura.</p> <p>Utilizzare le espressioni necessarie per descrivere i passaggi di una ricetta.</p>	Topics : <ul style="list-style-type: none"> ➤ Cooking Techniques ➤ Water Cooking Techniques ➤ Cooking with Fats ➤ Heat Cooking Techniques ➤ Plating and Presenting Food ➤ Preparing a dish: Pork and Prawn Dumplings; Scotch Eggs ➤ The origins of Cooking
UdA 3	THE ART OF PASTRY	SECONDO/TERZO TRIMESTRE
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
C 2,4,5,6 L 1,2,3,4,5,6 G1,2a,2b,3,4a,4b,5	<p>Conoscere la brigata di pasticceria e dei diversi ruoli.</p> <p>Saper riconoscere ed elencare i principali ingredienti di pasticceria e di panificazione e le principali attrezzature.</p> <p>Riconoscere le tecniche di base per la preparazione in panifici e pasticceria .</p>	Topics : <ul style="list-style-type: none"> ➤ The Pastry Brigade ➤ Large & Small Equipment and Appliances ➤ Basic Ingredients : flour, sweeteners and leavening agents ➤ Basic Techniques : bread, pastry, cakes and biscuits
UdA 4	THE ART OF SERVICE	TERZO TRIMESTRE
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
C 2,4,5,6 L 1,2,3,4,5,6 G1,2a,2b,3,4a,4b,5	<p>Saper riconoscere e descrivere i vari tipi di servizio.</p> <p>Riconoscere la tecnica del flambé e della preparazione.</p> <p>Essere consapevoli dell'importanza dell'abbinamento cibo-vino.</p> <p>Saper accogliere i clienti e gestire prenotazioni telefoniche.</p>	Topics : <ul style="list-style-type: none"> ➤ Types of Service ➤ Flambé and Flamed Dishes ➤ Pairing Food & Wine ➤ The Different Phases of Service ➤ Taking Bookings on the Phone ➤ Welcoming Guests

UNITA' DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARI

(redatta/e in concertazione con le componenti del c.d.c.)

UDA	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	PRODOTTO	TEMPI
Lo Spreco Alimentare	<p>Competenze chiave europee</p> <p>Competenza multi linguistica.</p> <p>Competenze degli assi culturali</p> <p>Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.</p> <p>Padroneggiare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire semplici interazioni comunicative nella LS.</p> <p>Competenze di cittadinanza</p> <p>Imparare ad imparare.</p> <p>Comunicare, collaborare e partecipare.</p>	<p>-Riconoscere e comprendere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale.</p> <p>-Produrre oralmente e per iscritto brevi testi e/o dialoghi semplici su tematiche trattate.</p> <p>-Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi e testi.</p> <p>- Utilizzare i dizionari monolingue e bilingue, compresi quelli multimediali.</p>	<p>-Funzioni linguistico-comunicative riferite al livello B1/B2 (QCER).</p> <p>-Aspetti comunicativi socio-linguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori.</p> <p>-Conoscere e valorizzare i prodotti del territorio, prendendo coscienza dello spreco alimentare.</p>	<p>Descrivere in modo semplice la tematica trattata del “Food Waste” o produrre Power Point / Infografica</p>	<p>Terzo Trimestre</p> <p>4 h</p>

UNITA' DI APPRENDIMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

UDA	TEMATICA	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI
Lavoro ed Economia	“The Role of Work in the Economy”	<p>Competenze chiave europee</p> <p>Competenza multi linguistica</p> <p>Competenze degli assi culturali</p> <p>Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</p>	<p>Adoperarsi per il diritto al lavoro di ciascun individuo, riconoscendone il valore e le ripercussioni sull'Economia.</p> <p>Partecipare alla vita pubblica e di cittadinanza utilizzando le conoscenze acquisite in materia</p>	<p>Conoscere l'importanza del diritto al lavoro e dell'impatto sull'economia del paese.</p> <p>Descrivere in modo semplice la tematica trattata o produrre Power Point/Infografica</p>	<p>Secondo Trimestre</p> <p>4 h</p>

		Competenze trasversali Rispettare l'ambiente lavorativo, assumendo il principio di rispetto e responsabilità, adottando i comportamenti più adeguati per la tutela dei propri diritti e doveri, di quelli degli altri e dell'ambiente in cui si opera.	di lavoro, diritti e doveri. Operare a favore del diritto al lavoro e dello sviluppo economico, condannando il lavoro nero .		
--	--	--	---	--	--

METODOLOGIE

Si indicano sinteticamente le metodologie di lavoro più frequentemente utilizzate:

<input checked="" type="checkbox"/> lezione frontale <input checked="" type="checkbox"/> lezione interattiva lezione multimediale <input checked="" type="checkbox"/> videolezione cooperative learning <input type="checkbox"/> problem based learning <input checked="" type="checkbox"/> project based learning <input checked="" type="checkbox"/> role playing <input type="checkbox"/> digital storytelling <input type="checkbox"/> EAS - episodi di apprendimento situato	<input checked="" type="checkbox"/> flipped classroom <input checked="" type="checkbox"/> debate <input checked="" type="checkbox"/> attività di gruppo <input type="checkbox"/> attività di laboratorio <input checked="" type="checkbox"/> esercitazioni pratiche <input type="checkbox"/> altro:
---	--

STRUMENTI

Le risorse generalmente impiegate includono:

<input checked="" type="checkbox"/> libro di testo: C.E. Morris “ Mastering Cooking & Service ”, ELI <input type="checkbox"/> lezioni registrate <input checked="" type="checkbox"/> slide multimediali <input checked="" type="checkbox"/> laboratori <input type="checkbox"/> sussidi didattici <input checked="" type="checkbox"/> strumenti digitali	<input checked="" type="checkbox"/> risorse didattiche online <input checked="" type="checkbox"/> visite didattiche <input type="checkbox"/> attività integrative <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> interventi di esperti <input checked="" type="checkbox"/> materiale prodotto dall'insegnante <input type="checkbox"/> altro:
--	---

MODALITÀ DI VALUTAZIONE E DI RECUPERO

TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA	NUMERO E SCANSIONE TEMPORALE
<input checked="" type="checkbox"/> prove scritte strutturate <input checked="" type="checkbox"/> prove scritte semi-strutturate <input checked="" type="checkbox"/> prove scritte non strutturate	- Prove scritte n. 2 per ciascun trimestre - Prove orali n. 1/2 per ciascun trimestre Il recupero si effettuerà durante le pause didattiche.

<input checked="" type="checkbox"/> interrogazioni orali <input checked="" type="checkbox"/> prove pratiche	La valutazione sarà di tipo formativo e sommativo. Si terrà conto non soltanto dei risultati ottenuti nelle prove scritte e orali, ma anche della fattiva partecipazione e coinvolgimento individuale alle lezioni in presenza e, se necessario, in DDI, della puntualità nel rispetto delle scadenze e della cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati.
MODALITÀ DI RECUPERO	
<input checked="" type="checkbox"/> Riproposizione dei contenuti in forma diversificata; <input checked="" type="checkbox"/> Attività guidate a crescente livello di difficoltà; <input checked="" type="checkbox"/> Esercitazioni per migliorare il metodo di studio e di lavoro; <input checked="" type="checkbox"/> Recupero in itinere attraverso studio autonomo; <input checked="" type="checkbox"/> Recupero durante la pausa didattica; <input checked="" type="checkbox"/> Sportello didattico; <input checked="" type="checkbox"/> Corsi di recupero pomeridiani	

Milazzo, 28/10/2024

IL DOCENTE

Prof.ssa Ariosto Maria-Grazia

Griglia di valutazione DDI

CRITERI	INDICATORI	DESCRITTORI	FASCE DI LIVELLO E PUNTEGGIO
Partecipazione assiduità	- Visualizzazione del registro elettronico per le comunicazioni, i compiti assegnati e gli impegni di videolezione, con consultazione della bacheca. - Accesso alle piattaforme per la didattica a distanza (in particolare G Suite) (*) - Visualizzazione delle attività o, in presenza di problemi tecnici, segnalazione al docente.	NULLA/SCARSA	BASE NON RAGGIUNTO 3-4
		SALTUARIA	BASE 5-6
		REGOLARE	INTERMEDIO 7-8
		ASSIDUA	AVANZATO 9-10

Impegno e puntualità	<ul style="list-style-type: none"> - Partecipazione a tutte le attività - Svolgimento accurato e completo dei compiti. (**) 	NULLO/SCARSO	BASE NON RAGGIUNTO 3-4
		SALTUARIO	BASE 5-6
		REGOLARE	INTERMEDIO 7-8
		ASSIDUO	AVANZATO 9-10
Rispetto della consegna e senso di responsabilità	<ul style="list-style-type: none"> - Rispetto delle scadenze e/o segnalazione al docente di difficoltà. - Verifica delle correzioni. 	NULLO/SCARSO	BASE NON RAGGIUNTO 3-4
		SALTUARIO	BASE 5-6
		REGOLARE	INTERMEDIO 7-8
		ASSIDUO	AVANZATO 9-10
Prodotto	<ul style="list-style-type: none"> -Completezza, pertinenza, organizzazione - Correttezza 	INCOMPLETO E SCORRETTO	BASE NON RAGGIUNTO 3-4
		PARZIALMENTE COMPLETO E CORRETTO	BASE 5-6
		COMPLETO, CORRETTO E PERTINENTE	INTERMEDIO 7-8
		COMPLETO, CORRETTO, PERTINENTE E BEN ORGANIZZATO	AVANZATO 9-10

In riferimento alla **Griglia di valutazione** di cui sopra si sottolineano alcuni punti di attenzione:

(*) Il docente terrà sempre conto dei problemi tecnici e/o delle risorse strumentali degli studenti.

(**) Il docente controllerà i compiti restituiti e darà puntuale feedback all'alunno.